



إعداد: حنان عبدالصعود

CROWNE
PLAZA®

الشيف خضر

طريقة التحضير:

- ضعي الزبدة في قدر متوسط الحجم ثم اضيفي البصل وقلبي حتى يبدل البصل.
- اضيفي الفطر وقلبيه مع البصل حوالي الدقيقة.
- اضيفي الدقيق وقلبي جيدا ومن ثم تضيفي المرق والملح والفلفل والحليب.
- قلبي باستمرار واتركه على النار حوالي 10 دقائق حتى تنضج ومن ثم قدميها ساخنة

المقادير:

3 ملعقة كبيرة زبدة
1 حبة صغيرة بصل مفروم ناعم
3 ملعقة كبيرة دقيق
2,5 كوب حليب
1 كوب مرق
1/2 ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة فلفل اسود
2 كوب فطر مفروم ناعم طازج او معلب
1/2 كوب كريمة سائلة
1/2 كوب

نتورية
الفطرمغربية
دجاج

طريقة التحضير:

- تغسل قطع الدجاج وتنظف جيدا.
- في وعاء على النار نضع قطع الدجاج ويسكب فوقها ماء مغلي وعندما يبدأ بالغليان يزال الزفر من على الوجه.
- تتبل بالملح والفلفل والهيل وورق الغار ونضيف البصل وتترك على نار متوسطة مدة نصف ساعة حتى تستوي قطع الدجاج.
- في هذه الأثناء نقوم بسلق المغربية وتبل بالملح والفلفل ثم تصفى بالمصفي وتوضع على حدة.
- في وعاء نضعه على النار ونضع السمن ونشوح المغربية وتبل بالملح والفلفل لعدة دقائق ثم ترفع من على النار.
- في وعاء آخر على النار نقوم بوضع الزيت ونشوح البصل حتى يكتسب اللون الذهبي.
- يضاف الدجاج والحمص الى البصل ويتبلوا بالملح والفلفل والقرفة والسبع بهارات ويشوحوا لعدة دقائق.
- في طبق التقديم تسكب المغربية ونضع فوقها الدجاج مع الحمص والتتبيلة وتقدم مع مرق الدجاج الساخن.

المقادير:

أجزاء دجاجة كاملة او قطع من الدجاج المخلىة
بصلة للسلق مع الدجاج
ملح/ فلفل حسب الرغبة
5 حبات هيل
3 حبات ورق غار
1 كيلو مغربية
1 كأس حمص معلب مغسول ومسلوق
1 ملعقة صغيرة قرفة
ملعقة صغيرة سبع بهارات
2 ملعقة كبيرة سمن
5 ملاعق كبيرة زيت
5 بصلات مقطع شرائح
1 ملعقة كراوية

طريقة التحضير:

- يتم غرس الباذنجان بواسطة شوكة.
- يتم شوي الباذنجان في الفرن حتى تصبح مستوية.
- يتم تقشير الباذنجان.
- يهرس الباذنجان بواسطة شوكة ويضاف لها الطماطم، البصل والبقدونس.
- في وعاء صغير يتم خلط زيت الزيتون وعصير الليمون والملح ثم يضاف إلى السلطة.
- يتم تقديم السلطة باردة مع خبز بيتا.

المقادير:

2 حبة باذنجان كبير (1,5 كيلو)
3 حبات طماطم مقطعة
1 حبة بصل وسط مقطعة
كوب من البقدونس المقطع
للزيتون:
8 معالق عصير ليمون
4/3 كوب من زيت الزيتون
ملعقة ملح

ترايفل
الفراولة

المقادير:

كوب حليب بارد
كوب لبن زبادي
ملعقة صغيرة بشر برتقال
2 كوب كريمة مخفوقة ثقيلة
8 أكواب سبانش كيك الإسفنجي مقطع مكعبات
4 أكواب فراولة طازجة مقطعة شرائح
1 علبه بودينغ فانيليا

طريقة التحضير:

- يخفق الحليب واللبن وخليط البودينغ على سرعة منخفضة حتى يصبح سميكاً.
- تضاف الكريمة المخفوقة.
- توضع نصف مكعبات الكيك الإسفنجي في وعاء زجاجي ويوضع فوقها قسم من الفراولة على جانبي الوعاء وفوقها.
- وبعض العصير من الفراولة ونصف كمية البودينغ.
- ويتم تكرار الطبقات حتى تنتهي الكمية.
- ومن ثم يوضع في الخلاجة لمدة ساعتين قبل التقديم.

سلطة
الراهب